Appareils de cuisine pour l'usage professionnel.
2 ans de garantie. Service et réparations sont effectués par notre propre service technique à Sempach.
Appareil test sur demande.

T13

Mixeur Kisag

Tige et couteau en inox 18/10, tige non-démontable, pour emploi intensif, utilisable dans toutes les marmites, casseroles

Longueur	Immersion	Puissance		Référence
760 mm	500 mm	220-230 V / 0,4 kW		8006.96055

T13

Mixeur-plongeur Kisag «Mini» incl. support mural

Tube, pied et couteau en inox 18/10, 2 vitesses: 20'000 / 15'000 RPM, capacité jusqu'à 20 litres, 2 mètres de cable, poid 1,2 kg

Longueur	Immersion	Puissance		Référence
380 mm	200 mm	230 V / 0,25 kW / 50 Hz		8006.96057

T13

Bamix «140 Mono»

Matière synthétique gris claire, 2 vitesses de rotation, jusqu'à 15'000 t/min., double isolation, accessoires: couteau étoile, fouet, mélangeur, gobelet en polycarbonate 600 ml, support mural

Puissance		Référence
230 V / 0,14 kW / 50 Hz	4	8006.96066
Piéces de rechange		
Couteau étoile	4	8006.96100

T13

Bamix «200 Gastro»

Blanc, design ergonomique, jusqu'à 18'000 t/min., interrupteur softgrip avec contact à impulsion, etanchéité de la poignée et du boîtier, pour des quantités jusqu'à 20 litres, câble spiralé blanc, accessoires: couteau étoile, fouet, mélangeur, support mural

Immersion	Puissance		Référence
300 mm	230 V / 0,2 kW / 50 Hz	4	8006.96067
Piéces de rechange			
Couteau étoile		4	8006.96100

T13

Bamix «350 Gastro»

Blanc, 2 vitesses de rotation, 18'000 et 20'000 t/min., interrupteur de securité avec contact à impulsion en élastomère antidérapant: softgrip, fixation supplémentaire du tube protection, pour des quantités jusqu'à 30 litres, câble spiralé blanc extensible jusqu'à 4 m, accessoires: couteau étoile, fouet, mélangeur, support mural

Immersion	Puissance		Référence
300 mm	230 V / 0,35 kW / 50 Hz	4	8006.96068
Piéces de rechange			
Couteau étoile		4	8006.96100

T13

Famixer

Construction 2 coques en fibre de verre doublement isolées, réglage continu de la vitesse, sécurité thermique, sans support

Immersion	Puissance		Référence
330 mm	230 V / 0,45 kW		8006.96043
430 mm	230 V / 0,45 kW		8006.96044

T13

Famixer

Construction 2 coques en fibre de verre double isolées, réglage continu de la vitesse, sécurité thermique

Immersion	Puissance		Référence
430 mm	230 V / 0,45 kW		8006.96045

T13

Robot multifonctions «MyCook»

Robot multifonctions programmable pour mixer, hacher, mélanger et cuire en même temps. Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable, couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail, capacité de bol 2 litres, 10 vitesses, fonctions turbo et «pulse», thermostat réglable de 40° à 120°C, minuterie programmable jusqu'à 99 min., chauffage par induction 1000 watt

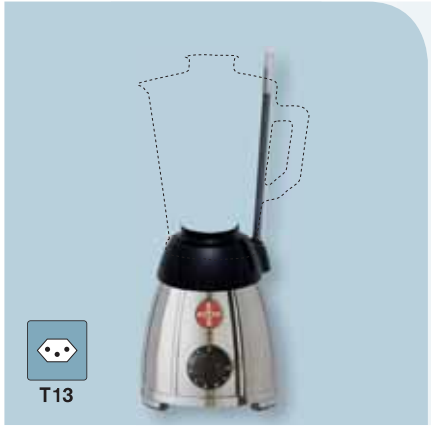
Renseignez-vous auprès de notre service interne concernant les pièces de rechange.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
420 x 200 x H 320 mm	10 kg	230 V / 1,8 kW / 50 Hz		8270.91000

Mixer professionnel Rotor

Socle moteur, vitesse réglable continue entre 600 et 12000 tours/min.
Attention: à utiliser uniquement pour des quantités maximales de 2 litres.

Dimensions	Puissance		Référence
200 x 200 x H 245 mm	220 V / 0,8 kW	4	8006.96142



Mixer professionnel Rotor «GK900»

Socle moteur, pour récipients des quantités de 4 litres, en acier inoxydable ou poly carbonate, puissance 900 W, momentané jusqu'à 1600 W. Nombre de tours réglable par degrés. Dispositif de protection avec contrôle du couvercle, convient à la préparation des grandes quantités, nettoyage facile.

Dimensions	Puissance		Référence
200 x 200 x H 245 mm	220 V / 0,8 kW	4	8006.96140

Récipient en polycarbonat

Pour socle moteur Rotor

Cap.	Pour		Référence
2 L	8006.96140 + 8006.96142	4	8006.96143
4 L	8006.96140	4	8006.96146

Récipient en inox 18/10

Pour socle moteur Rotor

Cap.	Pour		Référence
2 L	8006.96140 + 8006.96142	4	8006.96145
4 L	8006.96140	4	8006.96147

T13

Batteur mélangeur «Alphamix»

Bâti en fonte d'aluminium, écran de sécurité transparent en polycarbonate, cuve en acier inoxydable d'une contenance de 5,5 L., en fonte d'aluminium et acier inoxydable : fouet, palette, crochet. Prise d'accessoires transforme le batteur en robot polyvalent grâce aux options disponibles: hachoir, coupe-légumes et la plupart des accessoires à manchon carré 10 x 10 existant.

Renseignez-vous auprès de notre service interne concernant les pièces de rechange.

Dimensions	Puissance		Référence
284 x 382 x H 434 mm	230 V / 0,5 kW / 50 Hz		8006.97006

T13

Batteur mélangeur «Alphamix2»

Bâti en fonte d'aluminium, écran de sécurité transparent en polycarbonate, cuve en acier inoxydable d'une contenance de 8 L., en fonte d'aluminium et acier inoxydable: fouet, palette, crochet. Prise d'accessoires transforme le batteur en robot polyvalent grâce aux options disponibles: hachoir, coupe-légumes et la plupart des accessoires à manchon carré 10 x 10 existant.

Renseignez-vous auprès de notre service interne concernant les pièces de rechange.

Dimensions	Puissance		Référence
318 x 465 x H 400 mm	230 V / 0,7 kW / 50 Hz		8006.97007

T13

Batteur mélangeur Kitchenaid «K5 super»

Appareil à mouvement planétaire, doté d'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter, d'une prise d'accessoires qui permet d'en faire un appareil multifonctions efficace, aide culinaire indispensable des pâtissiers, des cuisiniers, des traiteurs... bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité, cuve en acier inoxydable de 4,8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée, jeu de 3 outils: fouet en inox, batteur plat et croc à pâte anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
264 x 338 x H 414 mm	12,3 kg	220-240 V / 0,315 kW		8006.97008
Piéces de rechange				
Cuve 4,8 L				8006.97010
Fouet inox				8006.97011
Batteur plat				8006.97012
Croc à pâte				8006.97013

Accessoires adaptables sur les batteurs-mélangeurs Alphamix et Kitchenaid

Coupe-légumes
Corps et couvercle en matériau composite, poussoir de sécurité, disques en acier inoxydable, livré avec éminceur 2 mm, éminceur gros 5 mm et râpe 3 mm.

Référence
8006.97020

Hachoir Jupiter
Corps et plateau en aluminium, grilles et couteaux en acier, pilon en plastique, livré avec 3 grilles Ø 53 mm perforées Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

Référence
8006.97021

Jeu de 3 cylindres à pâtes fraîches
1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, raviolis) équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions), 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm), 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm). Largeur des cylindres : 145 mm. Acier chromé.

Référence
8006.97022

Hachoir avec cornets
Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon et 2 cornets Ø 10 et 16 mm pour pousser les saucisses.

Référence
8006.97023

Moulin à fruits et légumes
Tamis permettant de réaliser coulis, pulpes, purées de fruits et de légumes, se fixe en sortie sur le corps de l'hachoir.

Référence
8006.97024

Presse-fruits
Pour citrons, oranges, pamplemousses...

Référence
8006.97025

Bain-Marie
Utilisable comme bainmarie, chaud avec de l'eau chaude ou froid avec des glaçons.

Référence
8006.97026

T13

Centrifugeuse à jus et mixer «Combi Juicer»

Centrifugeuse à jus et mixer en un seul appareil, boîtier en acier inoxydable 2 vitesses, maximal 20.000 t/min.
Centrifugeuse (29 x 24 x H 43 cm): Goulot de remplissage Ø 70 mm, incl. 1 pot en plastique de 1 litre
Mixer/Blender (22 x 24 x H 45 cm): Couteau en acier inoxydable, bol en verre, socle et couvercle en matière synthétique, contenance: 1,8 litre

Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
220 x 240 x H 450 mm	12 kg	230 V / 0,8 kW		8270.90170

T13

Presse-agrume «Joy»

Avec 3 ogives différentes pour oranges, grapefruits ou citrons!
Boîtier en fonte d'aluminium, récipient et ogives en matière synthétique.

Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
210 x 320 x H 415 mm	5,5 kg	230 V / 0,18 kW		8270.90171

T13

Éplucheuses à pommes de terre

Acier inoxydable 18/10, capacité par cycle 5 kg, capacité horaire : 60 kg/h, 1 vitesse,
Branchement eau: 3/4"

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
600 x 500 x H 585 mm	28 kg	230 V / 0,37 kW		8270.90195

T13

Cutter de table Robotcoupe

Pour le hachage, farces fines, mousses, broyage et pétrissage. Commande pulsée au bouton.
Capacité 2,5 l, quantité max. travaillées: hachage: 0.75kg, émulsion et prétrissage 1 kg, broyage 0,7 kg, vitesse non réglable 1500 tr/min.

Modèle	Dimensions	Tension	Puissance		Référence
R2	200 x 280 x H 350 mm	Monophasé	230 V / 550 W		8296.00007

R3/300
T15

R4
R4V.V
T13

Cutter de table Robotcoupe

Pour le hachage, farces fines, mousses, broyage et pétrissage. Commande pulsée au bouton.
Capacité 3,5 l, quantité max. travaillées: hachage: 1 kg, émulsion et prétrissage 1,5 kg, broyage 700 gr, vitesse variable selon les modèles

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Vitesse	Tension	Puissance		Référence
R3 / 300	210 x 320 x 400 mm	3000 U/min	Monophasé	230 V / 650 W		8296.00008
R4	226 x 304 x 440 mm	1500 + 3000 U/min	Triphasé	400 V / 900 W		8296.00009
R4V.V	226 x 340 x 460 mm	300 – 3000 U/min	Monophasé	230 V / 550 W		8296.00010

T13

Cutter de table Robotcoupe

Pour le hachage, farces fines, mousses, broyage et pétrissage. Commande pulsée au bouton.
Capacité 5,5 l, quantité max. travaillées: hachage: 1,5 kg, émulsion: 3 kg, prétrissage 2 kg, broyage 1kg, vitesse variable selon les modèles

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Vitesse	Tension	Puissance		Référence
R5/Plus	280 x 350 x 490 mm	1500 + 3000 U/min	Triphasé	400 V / 1100 W		8296.00011
R5V.V	280 x 350 x 490 mm	300 – 3000 U/min	Monophasé	230 V / 1300 W		8296.00012

Combi: Cutter/Coupe-légumes Robotcoupe

Deux appareils en un (bloc moteur + accessoire cutter + accessoire coupe-légumes).
Tous les accessoires en inox 18/10 facile à entretenir. Grande diversité de coupe par 27 disques de différentes coupes (à commander en plus). Cuve cutter en inox 18/10 de 3,5 litres (correspond au modèle R3). Presse agrumes en option.

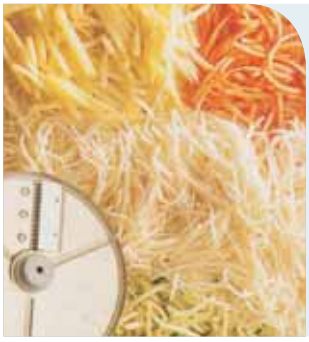
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Vitesse	Tension	Puissance		Référence
R401	320 x 304 x 570 mm	1500 U/min	Monophasé	230 V / 700 W	4	8296.00013
R402	320 x 304 x 590 mm	750 + 1500 U/min	Triphasé	400 V / 700 W	4	8296.00014
R402V.V	320 x 304 x 590 mm	300 – 3000 U/min	Monophasé	230 V / 1000 W	4	8296.00015

Coupe

Dimensions		Référence
1 mm	4	8296.10000
2 mm	4	8296.10001
3 mm	4	8296.10002
4 mm	4	8296.10003
5 mm	4	8296.10004
6 mm	4	8296.10005

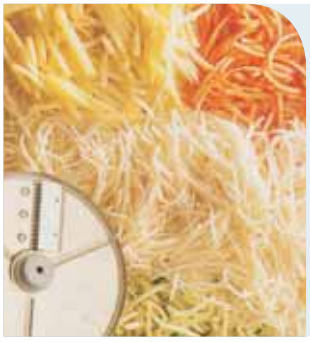
Coupe ondulé

Dimensions		Référence
2 mm	4	8296.10006



Bâtonnets

Dimensions		Référence
2 x 2 mm	4	8296.10007
2 x 4 mm	4	8296.10008
2 x 6 mm	4	8296.10009
4 x 4 mm	4	8296.10010
6 x 6 mm	4	8296.10011
8 x 8 mm	4	8296.10012



Pommes-frites

Seulement pour 402 et 402 W
Disque coupant et coupeur cube

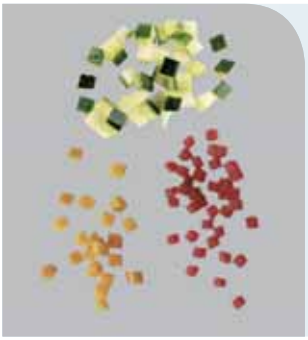
Dimensions		Référence
8 x 8 mm	4	8296.10013
10 x 10 mm	4	8296.10014

Râpeur

Dimensions		Référence
1,5 mm	4	8296.10017
2 mm	4	8296.10018
3 mm	4	8296.10019
6 mm	4	8296.10020
9 mm	4	8296.10021

Râpeur

Dimensions		Référence
Parmesan	4	8296.10022
Radiesschen 0,7 mm	4	8296.10023
Radiesschen 1 mm	4	8296.10024
Radiesschen 1,3 mm	4	8296.10025
Kartoffel	4	8296.10026



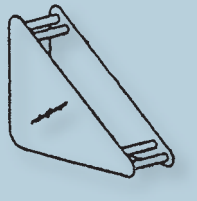
Macédoine

Seulement pour 402 et 402 W
Tranchense et coupe cube

Dimensions	Référence
8 x 8 mm	8296.10015
10 x 10 mm	8296.10016

Presse-agrumes

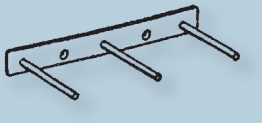
Dimensions	Référence
Ø 175 mm	8296.00016



Rack

pour 1 disque

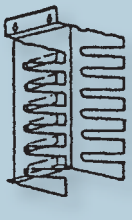
Référence
8296.10028



Rack mural

pour 6 disques

Référence
8296.10027



Rack mural

pour 6 disques

Référence
8296.10029

Blixer 4
T15

Blixer 3
Blixer 4V.V
Blixer 5V.V
T13

Blixer Robotcoupe

Deux appareils en un. Cutter et blender/mixer. Grâce à la cuve avec sécurité d'ouverture, des aliments cuits ou crus, mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux sont facilement réalisables.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Vitesse	Puissance	Référence
Blixer 3 - Cuve Monophasé 3,5 L	210 x 330 x 450 mm	1500 + 3000 U/min	230 V / 750 W	8296.00017
Blixer 4 - Cuve Triphasé 4,5 L	210 x 330 x 450 mm	3000 – 3000 U/min	400 V / 1000 W	8296.00018
Blixer 4V.V - Cuve Monophasé 4,5 L	270 x 340 x 500 mm	1500 + 3000 U/min	230 V / 1100 W	8296.00019
Blixer 5V.V - Cuve Monophasé 5,5 L	270 x 340 x 500 mm	300 – 3000 U/min	230 V / 1400 W	8296.00020

T13

Coupe légumes «GSM 5 Star»

Entièrement en fonte inoxydable (concept HACCP), tube de remplissage tournant pour coupes Brunoises et Gaufrettes, tête enfichable et poussoir facilement démontable. Poignée au dos, 3 m de câble, le poussoir et la plaque de coupe sont fabriqués en matériau composite en fibre de verre et ont un effet anti-microbien. Controlé CE avec certificat de conformité

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
250 x 315 x H 540 mm	21,5 kg	230 V / 0,425 kW	4	8270.00010

Disques pour «GSM 5 Star»

Disques en composite chargé de fibres de verre, antimicrobien

Set de siques:

F1 Tranche fines	1 mm
G3 Coupe épaisse	3 mm
S2 Juliennes	2 mm
PA4 Allumettes	4 mm
PG4 Gaufrettes	4 mm
No0 Rösti	9 mm
BT8 Bâtonnets	8 mm
W10 Cubes	10 mm

Article		Référence
B2/10 Set de disques	4	8297.00020
Système		
6 petits et 1 grand box	4	8297.00030

Disques pour «GSM 5 Star»

Disques en composite chargé de fibres de verre, antimicrobien

Article	Dimensions		Référence
F1 Tranche fines	1 mm	4	8297.10041
G3 Coupe épaisse	3 mm	4	8297.10042
S2 Juliennes	2 mm	4	8297.10043
PA4 Allumettes	4 mm	4	8297.10044
W6 Cubes	6 mm	4	8297.10045
RS0 Râpe	9 mm	4	8297.10046

T13

Frix'Air

Machine professionnelle dédiée à la préparation de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes.
Frix'Air broie, mélange et amalgame tous les ingrédients congelés ou frais placés dans les bols, en préserve le goût et permet d'obtenir une consistance veloutée. Des bols de 5 différentes couleurs sont proposés afin de faciliter la préparation anticipée des recettes, facilement identifiées. Réalisés en matériau plastique, ils peuvent être congelés et passés au four micro-ondes, lavés en lave-vaisselle.
Kit 50 bols avec couvercle, 5 couleurs assorties: 10 blancs, 10 rouges, 10 jaunes, 10 verts et 10 bleus

Puissance		Référence
230 V / 0,7 kW	4	8006.97030
Accessoires		
50 bols 180 ml	4	8006.97031

T13

Sorbetière «Gelato Chef 2500»

Appareil professionnel pour la préparation de sorbets et granités. Simple et fiable, il permet de fabriquer 1,5 litre de sorbet en 25 minutes environ de turbinage (durée moyenne). Equipée d'une cuve fixe et d'une pale en acier inoxydable. Peut aussi être utilisée avec cuve amovible en aluminium fournie avec la machine (mettre une saumure entre les deux cuves). Cuve d'une capacité de 2,5 litres. Commandes froid et batteur indépendants. Minuteur 60 minutes. Sécurité coupant le fonctionnement de la pale à l'ouverture du couvercle. Batteur 63 tr/mn. Carrosserie en ABS facilement lavable.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
420 x 370 x H 280 mm	15,5 kg	230 V / 0,22 kW / 50 Hz	4	8006.97032

T13

Sorbetière «Gelato Pro 3000»

Turbine professionnelle permettant de fabriquer jusqu'à 1,5 kg de sorbet toutes les 20 à 40 minutes selon les exigences de température et les recettes utilisées. La préparation peut être effectuée dans le bol amovible (facilite le transvasement en fin d'opération) ou directement dans le bol fixe, réduisant le temps de préparation. Cuve inox d'une capacité de 3,2 litres. Commandes froid et batteur indépendantes. Pale de malaxage en inox avec râcleur silicone. Sécurité électrique à l'ouverture du couvercle.
Malaxage 63 tr/min. Carrosserie en acier inoxydable. Livré avec recueil de recettes.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
500 x 480 x H 360 mm	29 kg	230 V / 0,38 kW / 50 Hz	4	8006.97033

T13

Trancheuse «300»

Coque en aluminium, couteau inclinée, avec aiguisoir, vitesse 315 t/min,
longueur de coupe: 200 mm, hauteur de coupe: 200 mm, épaisseur de coupe: 0,2 - 15 mm, poid: 20,8 kg

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
575 x 455 x H 435 mm	20,8 kg	300 mm	230 V / 0,25 kW		8270.90078

T13

HOFMANN Gastroline «A 2504»

Construction modulaire, interrupteur séparé marche/arrêt, bouton pratique de réglage
de l'épaisseur de coupe de –2 à +15 mm, plaque de fond amovible pour un nettoyage simplifié,
avec aiguiseur, moteur à condensateur et réducteur et silencieux

surface d'appui: 46 x 30 cm
coupe: 20,5 x 16,5 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
510 x 430 x H 360 mm	21 kg	250 mm	230 V / 0,3 kW		8455.00001

T13

HOFMANN Gastroline «A 3004»

Construction modulaire, interrupteur séparé marche/arrêt, bouton pratique de réglage
de l'épaisseur de coupe de –2 à +15 mm, plaque de fond amovible pour un nettoyage simplifié,
avec aiguiseur, moteur à condensateur et réducteur et silencieux

surface d'appui: 46 x 32 cm
coupe: 23 x 19 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
580 x 430 x H 400 mm	22 kg	300 mm	230 V / 0,3 kW		8455.00000

T13

HOFMANN Gastroline «A 3064»

Coupe en biais, surface 53 x 43 cm, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, moteur silencieux, boîtier en fonte avec angles arrondis, racleur et affûteur amovible, chariot relevable pour le nettoyage

surface d'appui: 53 x 43 cm
coupe: 23 x 19 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
750 x 550 x H 660 mm	23 kg	300 mm	230 V / 0,3 kW	4	8455.00003

T13

HOFMANN Gastroline «A 2564»

Coupe en biais, surface 36 x 28 cm, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, moteur silencieux, boîtier en fonte avec angles arrondis, racleur et affûteur amovible, chariot relevable pour le nettoyage

surface d'appui: 36 x 28 cm
coupe: 22 x 16,5 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
620 x 400 x H 450 mm	20 kg	250 mm	230 V / 0,3 kW	4	8455.00005

T13

HOFMANN Brotschneider «B 2565»

Coupe en biais, surface 46 x 32 cm, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, couteau spéciale denté, réglage continu de l'épaisseur de 0 à 20 mm, plaque de fond amovible, nettoyage facile

surface d'appui: 46 x 32 cm
coupe: 27 x 13 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
545 x 400 x H 370 mm	21 kg	250 mm	230 V / 0,3 kW	4	8455.00007

T13

HOFMANN Maestroline «A 2550»

Coupe en biais, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, moteur silencieux, boîtier en fonte avec angles arrondis, racleur et affûteur amovible, chariot relevable pour le nettoyage

surface d'appui: 45,5 x 29,5 cm
coupe: 23 x 19 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
455 x 295 mm	18 kg	250 mm	230 V / 0,3 kW		8455.00010

T13

HOFMANN Maestroline «A 3050»

Coupe en biais, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, moteur silencieux, boîtier en fonte avec angles arrondis, racleur et affûteur amovible, chariot relevable pour le nettoyage

surface d'appui: 52 x 35,5 cm
coupe: 26 x 21 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
520 x 355 mm	29 kg	300 mm	230 V / 0,3 kW		8455.00011

T13

HOFMANN Maestroline «A 3550»

Coupe en biais, ravitaillement autonome par un positionnement incliné, moteur silencieux, boîtier en fonte avec angles arrondis, racleur et affûteur amovible, chariot relevable pour le nettoyage

surface d'appui: 52,5 x 35,7 cm
coupe: 26 x 24 cm

Dimensions	Poids	Couteau	Puissance		Référence
525 x 355 mm	31 kg	350 mm	230 V / 0,3 kW		8455.00012

T13

Appareil à emballer sous vide «Vac Prive»

Dimension intérieure: 26 x 31,5 x 10 cm, soudure de séparation doubledouble: 255 mm,
Sachet d'emballage max.: 25 x40 cm, 2,5 kg Packgut, Pompe: HP-99.9%

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
300 x 480 mm x H 210 mm	26 kg	230 V / 0,5 kW	4	8006.90950

T13

Appareil à emballer sous vide «Pro Vac CE 20»

La machine à emballer vacuum de l'année unique par son prix et sa performance. Travail plus rapide grâce à la pompe 20m3/h. Idéal pour une entreprise moyenne.
Intérieur: 33 x 36 x 14 cm , soudure de séparation double: 320 mm,
Dimensions max. du sachet: 31,5 x 45 cm, pompe HP 20m3/h-99,9%
ERME MICRO avec 15 programmes pré-installés, prêt à l'emploi, sans aucun réglage,
compatible avec Green VAC et fumigation, stop-vacuum / identification automatique du point d'ébullition,
couvercle en verre réhaussé, avec base mobile sur demande

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
370 x 600 mm x H 310 mm	50 kg	230 V / 1 kW	4	8006.90960

T13

Appareil à emballer sous vide «T-5 SCE»

Intérieur : 39 x 42 x 16 cm, soudure de séparation double: 385 mm
Dimensions max. du sachet: 38 x 55 cm, pompe: BU 21m3/h-99,9%
ERME MICRO avec 15 programmes pré-installés, prêt à l'emploi, sans aucun réglage,
compatible avec Green VAC et fumigation, stop-vacuum / identification automatique du point d'ébullitio,
couvercle en verre réhaussé, avec base mobile sur demande

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
430 x 570 mm x H 360 mm	70 kg	230 V / 1,2 kW	4	8006.90970

Balance électronique

Plateau de pesage 28 x 21,5 cm, puissance 230 V / 7 W, non étalonnée, accu et transformateur inclus

T13

Dimensions	Poids	Pesage; graduation		Référence
290 x 330 x H 125 mm	5 kg	15 kg; 5 gr		8208.00010

Balance électronique cuisine et gastronomie

Facile à utiliser, précise et fiable, non étalonné, alimentation secteur ou piles, plateau de balance: 23,5 x 17,5 cm

T13

Dimensions	Pesage; graduation		Référence
290 x 245 x H 100 mm	15 kg; 5 gr		8324.40000

Balance digitale

Inox, fonctionne sur secteur ou sur piles AA, le téléaffichage convient pour un montage mural, affichage à distance par câble spiralé de 60-70 cm, plateau de pesage 31 x 30 cm, puissance 230 V / 20 W, non étalonnée

T13

Dimensions	Poids	Pesage; graduation		Référence
310 x 300 x H 50 mm	4,5 kg	60 kg; 20 gr		8208.00011

T13

Balance universelle étalonnée

Balance pour peser les portions, étalonnage officiel, fonctionne avec accu ca. 100 h ou sur prise de courant, sécurité contre surcharge, robuste, déconnecte automatiquement

Dimensions	Pesage; graduation		Référence
250 x 305 x H 110 mm	6 kg (0-3 kg; 1 gr / 3-6 kg; 2 gr)	4	8252.00005
250 x 305 x H 110 mm	15 kg (0-6 kg; 2 gr / 6-15 kg; 5 gr)	4	8252.00006

T13

Balance universelle étallonage

Balance pour peser les portions, étalonnage officiel, fonctionne avec accu ou sur prise de courant, sécurité contre surcharge, robuste, déconnecte automatiquement

Dimensions	Pesage; graduation		Référence
420 x 320 x H 650 mm	60 kg; 20 gr	4	8252.00003
420 x 320 x H 650 mm	150 kg; 50 gr	4	8252.00004

Appareils à ménage et appareils spéciaux pour l'usage professionnel. 2 ans de garantie. Service et réparations sont effectués par notre propre service technique à Sempach. Appareil test sur demande.

T13

Four à fumer «Helia 24»

Chambre de cuisson sous pression électrique, fumoir adapté aux restaurants, cuisines d'hôtels. Pour poissons, charcuterie fine et viande. Capacité : 24 truites à 250 gr. ou 12 truites à 500 gr., 4 coquelets, 7 kg de rôti. Equipement : bac de récupération (30x40x1,5cm), coupelle à sciure, 1 grille pour truite (30x40 cm), 1 grille plate (30x40 cm), 1 kg de farine pour fumoir (hêtre), échantillon mélange d'épices à poisson, livre de recettes et mode d'emploi.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
450 x 450 x H 350 mm	25 kg	230 V / 1,5kW	4	8270.90350

T13

Four à fumer «Helia 48»

Chambre de cuisson sous pression éléctrique, fumoir adapté aux restaurants, cuisines d'hôtels. Pour poissons, charcuterie fine et viande. Capacité : 48 truites à 250 gr. ou 24 truites à 500 gr., 8 coquelets, 14 kg de rôti. Equipement : bac de récupération (30x80x1,5cm), coupelle à sciure, 2 grilles pour truite (30x40cm), 2 grilles plates (30x40 cm), 1 kg de farine pour fumoir (hêtre), échantillon mélange d'épices à poisson, livre de recettes et mode d'emploi.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
450 x 850 x H 350 mm	45 kg	230 V / 2,5 kW	4	8270.90351

T23

Four à convection

Entièrement en acier inoxydable, éclairage intérieur, porte à double vitrage, enceinte à angles arrondis, plage de température : 0 - 280 °C, minuterie: 0-120 minutes, espacement entre grilles 75 mm, contenance: 4 x 442 x 325, manette multifonction pour grill, convection, chaleur voûte/sol, sélection chaleur voûte ou sol, avec vapeur, dotation: 2 grilles et 2 plaques

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
550 x 620 x H 520 mm	30 kg	230 V / 3,1 kW	4	8270.90120
Accessoires				
Plaque 442 x 325			4	8270.90121
Grille 442 x 325			4	8270.90122

T13

Plaque de cuisson à induction

Plaque électrique à induction, 8 positions pour 400 - 2000 W, arrêt automatique après 2 heures, reconnaissance automatique, si les casseroles sont adaptées ou non à la plaque, timer pour programmation du temps, protection contre la surchauffe, redémarrage automatique après panne électrique

Dimensions	Puissance		Référence
340 x 280 x H 60 mm	230 V / 1,8 kW		8006.96230

T23

Réchaud à induction

2 plaques, commutation séparée, indicateur digital, horloge digitale, réglage jusqu'à 180 minutes, intervalles de 5 min, 10 niveaux (500 – 2000 W / 600 – 1500 W), 10 réglages de température, température 60°C – 240°C avec intervalles de 20°C, protection de surchauffe électronique.

Dimensions	Puissance		Référence
610 x 370 x H 60 mm	230 V / 3,5 kW		8270.90315

T23

Réchaud à induction

Surface de cuisson en verre, boîtier: acier inoxydable, minuterie, affichage LED, 10 niveaux de puissance (500 – 3500 W), 10 niveaux de temperature (60 °C – 240 °C)

Dimensions	Puissance		Référence
343 x 443 x H 118 mm	230 V / 3,5 kW		8270.90075

T23

Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable, surface de cuisson concave en verre: Ø 260 mm,
panneau de contrôle tactile avec affichage numérique, minuterie,
10 niveaux de réglage de température, plage de température: 60° C à 240° C,
Protection électronique anti-surchauffe

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
340 x 440 x H 125 mm	6,9 kg	230 V / 3,5 kW	4	8270.90076

T13

Grill contact

Habillage en inox, plaques dessus rainurée - dessous lisse, en fonte d'acier
avec répartition optimale de la chaleur, thermostat réglable de 50° à 300° C,
témoin de chauffe et d'enclenchement, bac récolte graisses, surface de cuisson: 1 x 21,4 x 21,4 cm

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
290 x 400 x H 200 mm	15 kg	230 V / 1,8 kW	4	8270.90060

T13

Grill contact

Habillage en inox, plaques dessus et dessous rainurée, en fonte d'acier avec répartition
optimale de la chaleur, thermostat réglable de 50° à 300° C,
témoin de chauffe et d'enclenchement, bac récolte graisses, surface de cuisson: 33,5 x 22 cm

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
410 x 400 x H 200 mm	20 kg	230 V / 2,2 kW	4	8270.90062

T25

Friteuse électrique «V200»

Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudures, facilitant le nettoyage. Corps de chauffe pivotant vers le haut améliorant l'accès à la cuve lors de l'entretien. Cône de vidange avec zone froide de récupération des déchets, baisse automatique de la température de l'huile en «Stand by». Robinet à bille avec sécurité, facile à manipuler. Economie d'énergie et gain de productivité grâce au système de puissance programmée. Espace de rangement pour le couvercle dans la porte.

Autres modèles sur demande.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
200 x 580 x H 850-900 mm	32 kg	400 V / 7,2 kW	4	8006.96202

T23

Friteuse électrique avec robinet de vidange

Acier inoxydable, 1 cuve 8 litres, avec une corbeille, thermostat de sécurité, faire fondre la graisse à frire séparément

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
290 x 550 x H 410 mm	10 kg	230 V / 3,25 kW	4	8270.90000

x2

T23

Friteuse électrique double avec robinet de vidange

Acier inoxydable, 2 cuves à 8 litres, avec 2 corbeilles, 2 prises de courant sont nécessaires, thermostat de sécurité, faire fondre la graisse à frire séparément

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
580 x 550 x H 410 mm	22 kg	2 x 230 V / 2 x 3,25 kW	4	8270.90003

T13

Cuiseur à riz

Pour 25 à 40 personnes. Poignées extra-larges, corps intérieur de haute qualité, résistant à la chaleur, isolation circulaire, Corps en inox 18/10, corps intérieur avec revêtement anti-adhésif

Dimensions	Cap.	Puissance		Référence
Ø 384 x H 375 mm	8 L	230 V / 1,95 kW		8270.90047

T25

Salamandre électrique Hi-Light-Lift

Atmosphère de travail agréable, montée très rapide en température (env. 5 sec.). Choix de la pleine ou du 1/3 de la puissance, arrêt automatique avec signal acoustique. Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé. Modèle protégé DBGM (Utility Modèle)
3 résistances, avec fonction, de maintien en température, acier inoxydable 18/10, tête mobile, grille et lèchefrite 54 x 37 cm

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
570 x 500 x H 520 mm	50 kg	380-400 V / 4,5 kW	4	8270.90125
Accessoires				
Console murale			4	8270.90126

T13

Toaster tunnel

Acier inoxydable, 150 toast par heure, vitesse de défilement régable

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
368 x 416 x H 387 mm	20 kg	230 V / 1,94 kW	4	8270.90043

T13

Toaster 2 disques

Matériel: inox / aluminium, Travail manuel, Déficient en énergie par sélecteur d'échancrure, Minuterie, Lumière de contrôle, Ramasse-miettes

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
220 x 270 x H 210 mm	3,8 kg	230 V / 1,3 kW	4	8270.90132

T23

Toaster 4 disques

Matériel: inox / aluminium, Travail manuel, Déficient en énergie par sélecteur d'échancrure, Minuterie, Lumière de contrôle, Ramasse-miettes

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
220 x 360 x H 210 mm	4,9 kg	230 V / 2,3 kW	4	8270.90133

T23

Toaster 6 disques

Matériel: inox / aluminium, Travail manuel, Déficient en énergie par sélecteur d'échancrure, Minuterie, Lumière de contrôle, Ramasse-miettes

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
220 x 455 x H 210 mm	5,6 kg	230 V / 3,0 kW	4	8270.90134

T13

Four micro-ondes

Capacité 28 litres, avec plateau tournant, 6 niveaux de puissance, fonction décongélation, minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes, cavité époxy blanc, carrosserie gris chromé

Dimensions	Puissance		Référence
525 x 430 x H 305 mm	220 V / 1,4 kW	4	8006.96225

T13

Appareil électrique à hot-dog

Habillage en acier inoxydable, 4 plots, cylindre en verre Ø 20 cm x H 24 cm, rhéostat jusqu'à 100° C

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
500 x 285 x H 390 mm	8,7 kg	230 V / 1,1 kW	4	8270.90071

Les appareils, les ponts à infrarouge et la plaque chaude pour l'utilisation flexible de satellite. 2 ans de garantie. Service et réparations sont effectués par notre propre service technique à Sempach. Appareil test sur demande.

T13

Appareil chauffant – cuisson à point «Caldomat»

En inox, portable, empilable, opérationnel partout, porte robuste avec fermeture aimant, gauche/droite cadre de porte, espace cuisson à point avec coins arrondis, contrôle de manipulation digital, fonction COOK max. 120° pour cuisson à point longue durée, fonction HOLD pour maintenir la température, contrôle température à coeur de série, distance entre les plaques: 67 mm

Dimensions	Puissance		Référence
436 x 645 x H 409 mm	230 V / 0,76 kW	4	8270.90310

T13

Bain Marie avec robinet de rechange

Inox 18/10, pour bac GN 1/1 de 150 mm ou 200 mm de profondeur et variantes GN

Dimensions	Profondeur	Puissance		Référence
340 x 590 x H 240 mm	150 mm	230 V / 1,2 kW	4	8270.00010
354 x 615 x H 295 mm	250 mm	230 V / 1,2 kW	4	8270.00011

T13

Chaudron «De Luxe»

Corps extérieur en inox 18/10, cuve intérieure inox 18/10, réglable par thermostat de 50 à 90°C, poignées Isolantes, avec 8 inscriptions magnétiques pour potage

Dimensions	Capacité	Puissance		Référence
Ø 330 x H 360 mm	9,5 L	230 V / 0,4 kW	4	8270.90046

T13

Pont thermique à infrarouge GN 1/1

inox, compris: 1 GN et un bac perforé

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
330 x 560 x H 500 mm	8 kg	230 V / 1 kW		8270.90140

T13

Plaque de découpe chauffante

Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
590 x 415 x H 470 mm	12 kg	230 V / 1,1 kW		8006.97015

T13

Plaque de découpe chauffante

Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
590 x 415 x H 470 mm	12 kg	230 V / 1,1 kW		8006.97016

T13

Pont à infrarouge

Livré sans pieds universels

Longueur	Poids	Puissance		Référence
760 mm	4 kg	230 V / 0,65 kW		8270.90141
920 mm	5 kg	230 V / 0,80 kW		8270.90142
1070 mm	5 kg	230 V / 0,95 kW		8270.90143
1220 mm	5 kg	230 V / 1,10 kW		8270.90144
1370 mm	6 kg	230 V / 1,25 kW		8270.90145
1830 mm	7 kg	230 V / 1,73 kW		8270.90146
Accessoires				
Pieds universels (paire)				8270.90147

T13

Lampe chauffante infrarouge

Pour garder les mets chauds, avec câble 85 - 180 cm, dispositif à ressort
avec 2 poignées synthétiques pour régler la hauteur

Modèle		Référence
Bronze brossé		8072.00000
Cuivre brossé		8072.00001
Aluminium brossé		8072.00002
Accessoires		
Ampoule 250 W transparent		8072.00003
Ampoule 250 W rubis		8072.00004

T13

Mini-Étuve

Cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons à Espumas «Gourmet iSi»,
des pistolets pâtissiers et à chocolat, des colorantes à chocolats, thermostat réglable 30° C à 80° C

Dimensions	Puissance		Référence
428 x 323 x H 534 mm	230 V / 0,2 kW		8006.97000

T13

Caloribac

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat, fondant, nappage, sauce, gelée... Idéal notamment comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur, contenance 3,5 litres, chaleur uniformément répartie grâce à une résistance spéciale, régulation thermostatique 25 à 90°C, consommation d'énergie réduite grâce à une isolation performante, cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polycarbonate, livré avec couvercle transparent.

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
Ø 254 x H 188 mm	1,8 kg	240 V / 0,2 kW		8006.97001
Piéces de rechange				
Couvercle de rechange				8006.97002

T13

Chauffe-tasses pour 48 tasses

avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service, température des tasses env. 30 - 45 °C, 4 récipients pour cuillères amovibles

Dimensions	Poids	Tasses	Puissance		Référence
Ø 350 x H 405 mm	7 kg	48 (<Ø 9 cm)	230 V / 0,2 kW		8270.90330

T13

Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable, température des tasses jusqu'à 60 °C, surface des plateaux: 25 x 25 cm pour soutasses, tasses etc.

Dimensions	Poids	Tasses	Puissance		Référence
320 x 360 x H 545 mm	11,6 kg	72 (<Ø 9 cm)	230 V / 0,14 kW		8270.90331

T13

Chauffe-assiettes

Appareil de table, à poser sur un plan de travail ou buffet, inox, 1 vitre en verre, température réglable thermostatique de 30-80°C.

Dimensions	Poids	Assiette	Puissance		Référence
Ø 460 x H 575 mm	21,6 kg	30-40 (<Ø 32 cm)	230 V / 0,6 kW	4	8270.90320

T13

Chauffe-assiettes sur socle «V32»

Inox, corps chauffant dans chaque rayonnage, assurant une répartition uniforme de la chaleur dans les trois compartiments, thermostat de précision réglable, interrupteur à bascule et signal lumineux, porte rotative silencieuse, consommation d'electricité économique

Dimensions	Poids	Assiette	Puissance		Référence
Ø 400 x H 855 mm	35 kg	45-50 (<Ø 32 cm)	230 V / 0,8 kW	4	8006.96014
Version avec habillage porte et paroi en couleurs					
noir				4	8006.96005
brun				4	8006.96013
crème				4	8006.96004

T13

Chauffe-assiettes avec roulettes «V32»

Inox, corps chauffant dans chaque rayonnage, assurant une répartition uniforme de la chaleur dans les trois compartiments, thermostat de précision réglable, interrupteur à bascule et signal lumineux, porte rotative silencieuse, consommation d'electricité économique

Dimensions	Poids	Assiette	Puissance		Référence
Ø 400 x H 920 mm	35 kg	45-50 (<Ø 32 cm)	230 V / 0,8 kW	4	8006.96049
Version avec habillage porte et paroi en couleurs					
noir				4	8006.96025
brun				4	8006.96048
crème				4	8006.96024

Tous les appareils et fournitures sont conçus pour le travail professionnel. 2 ans de garantie. Service et réparations sont effectués par notre propre service technique à Sempach. Appareil test sur demande.

T13

Presse citron électrique

Boîtier en métal résistant à l'acidité, très grand récipient en acier inox, tamis et partie supérieure en polycarbonate, avec bouton pression on/off, 3 éléments de presse, partie frontale recourbée pour le placement optimal de différents récipients (du verre à jus à la carafe).

Convient parfaitement pour les jus de citron, orange et grapefruit

Puissance		Référence
0,3 kW		8649.00000

T13

Mixeur pour bar

2 vitesses, coupleur en matière plastique, gobelet Lexan de 1,3 l inclus

Convient pour cocktails, margeritas, cafés glacés, boissons froides, milkshakes, mousse d'œufs.
Convient également pour mixer les boissons avec de la glace pilée.
Ne convient pas pour piler la glace.

Puissance		Référence
3/8 PS - 0,4 kW		8649.00001

T13

Mixeur pour le Bar «Rio»

2 vitesses, avec fonction pulsion et «Wave Action Technolgy™»,
coupleur en matière plastique, gobelet Lexan de 1,3 l inclus

Convient pour cocktails, margeritas, cafés glacés, boissons froides, milkshakes, mousse d'œufs.
Convient également pour mixer les boissons avec de la glace pilée.
Ne convient pas pour piler la glace.

Puissance		Référence
1/2 PS - 0,45 kW		8649.00002

T13

Mixeur pour le Bar «Rio», Inox

2 vitesses, avec fonction pulsion et «Wave Action Technolgy™»,
coupleur en matière plastique, gobelet en acier inox de 0,9 l inclus

Convient pour cocktails, margeritas, cafés glacés, boissons froides, milkshakes, mousse d'œufs.
Convient également pour mixer les boissons avec de la glace pilée.
Ne convient pas pour piler la glace.

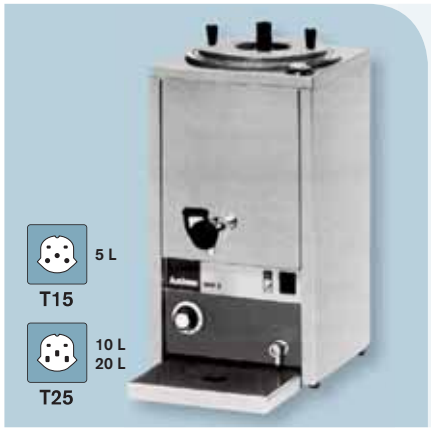
Puissance		Référence
1/2 PS - 0,45 kW		8649.00003

T13

Mixeur à boissons

Idéal pour la préparation de cocktails, milkshakes, smoothies, sauces, purée etc. Habillage: tôle d'acier laquée, bol, bras mixeur et couteau en inox, 2 vitesses, 1 micro-interrupteur à l'insertion de bol,
Bol: contenance 950 ml, capacité : 650 ml max., Bol et bras mixeur en supportant nettoyage en machine

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
160 x 205 mm x H 500 mm	6,22 kg	230 V / 0,4 kW		8270.90175



Chauffe-lait entièrement automatiques

Inox 18/9, thermostat de 30 à 85°C, système bain-marie, temps de chauffage env. 20 minutes

Dimensions	Capacité	Puissance		Référence
260 x 420 x H 520 mm	5 L	400/2 N / 3,325 kW	4	8072.00040
340 x 490 x H 565 mm	10 L	400/3 N / 6,600 kW	4	8072.00041
340 x 490 x H 725 mm	20 L	400/3 N / 9,600 kW	4	8072.00042

Chauffe-lait / Fouet à lait «Foamino»

Inox, 10 minutes de temps pour chauffer de 6° C à 60° C pour 2 litres de lait, capacité: 1 portion de mousse au lait en 4 secondes, 2 dl de lait chaud en 7 secondes

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
150 x 450 x H 380 mm	2,5 L	10 kg	230 V / 1,1 kW	4	8300.00000
Accessoires					
Sachets de conservation 2,5 L (1 carton à 500 pcs)				4	8300.00010

Chauffe-lait / Fouet à lait «Milkfoamer»

Inox, 16 minutes de temps pour chauffer de 6° C à 60° C pour 5 litres de lait, capacité: 1 portion de mousse au lait en 2 secondes, 2 dl de lait chaud en 3,5 secondes

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
250 x 560 x H 485 mm	5 L	23 kg	230 V / 2,18 kW	4	8300.00001
Accessoires					
Sachets de conservation 2,5 L (1 carton à 500 pcs)				4	8300.00011

Appareil pour crème fouettée «SWHIP»

Inox, appareil prenant peu de place, facile à utiliser et à nettoyer. Capacité par heure: 50 litres de crème fouettée.

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
200 x 290 x H 440 mm	1 L	15 kg	230 V / 0,35 kW	4	8300.00002

Appareil pour crème fouettée «S'WHIPPER»

Inox, construction compacte, rafraîchit à 5° C, crème directement de son emballage original, facile à utiliser quand appuyer sur bouton. Robuste, nettoyage automatique, livré avec réservoir pour liquide de nettoyage, raccordement aux installations possible, dosage automatique

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
170 x 633 x H 468 mm	2 L	29 kg	230 V / 50 Hz	4	8300.00003

Appareil pour crème fouettée «S'WHIPPER»

Inox, construction compacte, rafraîchit à 5° C, crème directement de son emballage original, facile à utiliser quand appuyer sur bouton. Robuste, nettoyage automatique, livré avec réservoir pour liquide de nettoyage, raccordement aux installations possible, dosage automatique

comme ci-dessus, mais avec display de température et portions programmables.

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
170 x 633 x H 468 mm	2 L	29 kg	230 V / 50 Hz	4	8300.00004

Appareil pour crème fouettée «WHIPPER 5»

Inox, construction compacte, rafraîchit à 5° C, crème directement de son emballage original, facile à utiliser quand appuyer sur bouton. Robuste, nettoyage automatique, livré avec réservoir pour liquide de nettoyage, raccordement aux installations possible, dosage automatique

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
269 x 660 x H 471 mm	5 L	32 kg	230 V / 50 Hz	4	8300.00005

Appareil pour crème fouettée «WHIPPER 5»

Inox, construction compacte, rafraîchit à 5° C, crème directement de son emballage original, facile à utiliser quand appuyer sur bouton. Robuste, nettoyage automatique, livré avec réservoir pour liquide de nettoyage, raccordement aux installations possible, dosage automatique

comme ci-dessus, mais avec display de température et portions programmables.

Dimensions	Capacité	Poids	Puissance		Référence
269 x 660 x H 471 mm	5 L	32 kg	230 V / 50 Hz	4	8300.00006

T13

Mini vitrine réfrigérée

Froid ventilé, contenance: 78 litres, température de service +2 à +12 ° C, avec éclairage

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
425 x 380 mm x H 960 mm	38 kg	230 V / 0,16 kW	4	8208.00016

T13

Vitrine réfrigérée

Froid ventilé, contenance: 235 litres, température de service +2 à +12 ° C, éclairage LED,
4 roues dont 2 avec freins, 4 grilles réglables

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
520 x 485 mm x H 170 mm	77 kg	230 V / 0,25 kW	4	8208.00017

T13

Mini cave réfrigérée

Contenance: 24 bouteilles, 4 réglages (Min/Max/Normal/Off),
température de service +2 à +12 ° C, 4 grilles

Dimensions	Puissance		Référence
475 x 450 x H 635 mm	230 V / 0,068 kW	4	8208.00019

T13

Broyeur à glaçons

Acier inoxydable, pruduction 60 kg/h, avec bac du stockage 1 kg

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
173 x 380 mm x H 385 mm	14 kg	230 V / 0,06 kW	4	8270.90102

T13

Machine à glaçons

Habillage en acier inox, refroidessement par air, système à pagayes, capacité 25 kg/24 h, avec récipient pour 6 kg de glace, espacement nécessaire chaque côté 10 cm minimum

Dimensions	Poids	Puissance		Référence
400 x 555 mm x H 685 mm	30 kg	230 V / 0,28 kW	4	8270.90100

Comme gérant de grande cuisine ou d'event catering, vous savez que des couverts de table parfaitement polis sont d'une grande importance.

Il est vrai que ceci demande beaucoup de travail manuel. Chaque pièce doit être soigneusement essuyée et ensuite polie, pour éviter des taches d'eau. Cette besogne demande beaucoup de temps et est extrêmement coûteuse.

Avec les machines de séchage et de couverts de table, Caldomet évite les heures de travail. Les constructions solides fournissent continuellement des résultats sérieux – et ceci dans un temps des plus courts.

Avec une capacité de jusqu'à 8'000 pièces à l'heure (selon modèle et version), vous pouvez utiliser votre temps pour d'autres choses. Les appareils à polir sont livrables en version de table ou mobile.

Caldomet
Machine à polir les couverts de table TD 1500

Des couverts de table parfaits en tout temps – sans investissement manuel exorbitant!

Spécification:	version de table
Puissance de connexion:	330 W
Tension nominale:	220/230 V
Poids:	30 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité		Référence
TD 1500	520 x 440 x 435 mm	1500 pièces/h	4	6400017265
Granulat de polissage SG 1500			4	6400017375

Caldomet
Machine à polir les couverts de table TD 3000

Des couverts de table parfaits en tout temps – sans investissement manuel exorbitant!

Spécification:	version de table
Puissance de connexion:	600 W
Tension nominale:	220/230 V
Poids:	60 Kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité		Référence
TD 3000	650 x 560 x 450 mm	4000 pièces/h	4	640100101
Granulat de polissage SG 3000			4	640100111

Caldomet
Machine à polir les couverts de table TD 5000

Des couverts de table parfaits en tout temps – sans investissement manuel exorbitant!

Spécification: version de table
Puissance de connexion: 1200 W
Tension nominale: 220/230 V
Poids: 105 Kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité		Référence
TD 5000	650 x 540 x 850 mm	5000 pièces/h	4	640100201
Granulat de polissage SG 5000			4	640100211

Caldomet
Machine à polir les couverts de table TD 5000 Fill&Go

Des couverts de table parfaits en tout temps – sans investissement manuel exorbitant!

Spécification: StandModèle mit Rollen
Puissance de connexion: 930 W
Tension nominale: 220/230 V
Poids: 115 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité		Référence
TD 5000 Fill&Go	660 x 810 x 1020 mm	6000 pièces/h	4	640100202
Granulat de polissage SG 5000			4	640100211

Caldomet
Machine à polir les couverts de table TD 8000

Des couverts de table parfaits en tout temps – sans investissement manuel exorbitant!

Spécification:	version de table
Puissance de connexion:	1650 W
Tension nominale:	220 / 50 Hz
Poids:	190 Kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité		Référence
TD 8000	640 x 740 x 750-800 mm	8000 pièces/h	4	640100301
Granulat de polissage SG 8000			4	640100311

Avantage à première vue

- **Rapide et efficient.** Sèche et polit jusqu'à 3'000 pièces à l'heure en une opération
- **Propre et hygiénique.** Les couverts apparaissent comme pratiquement neufs et stérilisés grâce à une lampe UVC
- **Économique.** Coûts minimes d'opération et économie grâce au gain de temps
- **Insonore.** Une suspension spéciale assume une haute tranquillité de travail
- **Robuste et longévité.** Une construction solide avec du matériel de haute qualité pour une longue utilisation

Particularités techniques

- Contrôle de tous le components à l'aide d'un affichage digital de codes d'erreurs
- Interface au PC pour le choix des erreurs
- Information pour le remplacement de granulat
- Réglage électronique de la température pour un séchage optimal de la température
- Grand display sur deux lignes
- Test de fonction de la lampe UVC

Les couverts sont introduits dans la machine à l'état propre, mouillé.

En suite les couverts sont transportés par une spirale à travers le granulat de polissage. Ce produit naturel pur sèche et polit les couverts en leur donnant un éclat durable.

Une lampe spéciale UVS stérilise les couverts et le granulat.

Les couverts apparaissent comme pratiquement neufs. La mise en service de la machine régulière, réduit sensiblement l'oxydation des couverts et surtout donne une optique bien plus agréable.